

Маффины с шоколадом и вишней

Нужно:

- Шоколад с орехами - **200** г.
- Вишня сушеная - **100** г.
- Сливочное масло - **100** г.
- Сахар - **100** г.
- Яйца - **3** шт.
- Мука - **200** г.
- Разрыхлитель теста - **2** чайных ложки
- Ванильный сахар - **1** чайная ложка
- Формочки для выпекания - **9** шт.

Получается: **9** маффинов.

Приготовление:

1. Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
2. Шоколад рубим на кусочки размером примерно **0.5x0.5** см.
3. Размягченное сливочное масло растираем с сахаром.
4. В масло с сахаром добавляем яйца, взбиваем миксером.
5. В полученный состав добавляем шоколад и сушеную вишню, перемешиваем.
6. Смешиваем муку и разрыхлитель теста, добавляем ванильный сахар.
7. В полученную массу из масла, сахара, яиц, шоколада и вишни, добавляем понемногу муку и перемешиваем ложкой, таким образом замешиваем некрутое тесто.
8. Выкладываем тесто в формочки (если металлические, то предварительно смазываем их сливочным маслом).
9. Ставим в разогретую до **180** градусов духовку, выпекаем до золотистого цвета (около **30** минут).

(проверяем готовность: прокалываем маффины зубочисткой, если тесто не прилипает, значит готовы).

Приятного аппетита! :)